



JIMBOUR

wines · food · events

TASTING NOTES



## LUDWIG LEICHHARDT RESERVE MERLOT 2005

와인 스타일:	미디엄 바디 (medium bodied) 드라이 레드
빈티지:	2005
포도 품종:	멜롯 (merlot)
재배 지역:	그라나이트 벨트 (Granite Belt) 60% 달링다운즈 (Darling Downs) 40%
성분 내역:	알콜 13.0%, pH 3.38 산성도 6.8 g/l, 당분 3.2 g/l 휘발성 산성도 0.81 gm/l
오크 처리:	새로운 프랑스산 그레인 베렐에서 12개월간 숙성
색깔:	미디엄 레드, 보라
향취:	고조된 아로마 과일, 무성한 일사귀의 시다 향취, 달콤한 베리 과일
팔레트:	달콤하고 촉촉한 멜롯 과일, 숙성한 민트와 스파이스, 숙성되고 섬세한 타닌, 강한 여운
보관:	바로 마시는 스타일, 보관 가능성 3-4년
병마무리 포장:	엔티크 그린 프리미엄 버건디 병, 스크류 캡
와인 제조자의 주석:	고도의 숙성과 밀도를 가진 그라나이트 벨트 지역의 빈티지로 만든 와인, 병에서 숙성되어, 잉글우드의 포도원에서 혼합, 섬세한 향취, 천연 색감, 복잡미묘한 뒷맛.
서빙 방법:	차갑게, 16-18°C가 이상적, 공기접촉과 함께 향취 살아남
어울리는 음식:	타파즈, 태국 소고기 샐러드, 카레, 로스트 오리구이, 미트볼

시음:

피터 스크다모아-스미스 MW  
2007년 10월

Jimbour Wines

Suite 1, Lower Ground, 470 Upper Roma Street, Brisbane Qld 4000 PO Box 1910, Milton BC QLD 4064 Australia  
Telephone: (07) 3236 2100 Fax: (07) 3236 0110 Email: sales@jimbourwines.com.au Web: www.jimbourwines.com.au

Russell Pastoral Company ABN 55 431 779 601